



صندل کا شربت

اجزاء۔

صندل کی لکڑی 1 سو گرام

چینی 750 گرام

پانی 250 گرام

گلوکوز لیکویڈ 1 چائے کا چمچ

ترکیب۔

ایک برتن میں صندل کی لکڑیاں ڈال کر پانی میں اچھی طرح
اُبال لیں۔

جب اُبال آجائے تو اس میں چینی اور گلوکوز لیکویڈ شامل
کر کے مزید دس منٹ تک پکائیں۔

اس کے بعد ٹھنڈا کر لیں۔

آخر میں برف اور پانی ڈال کر مکس کر کے سرو کریں۔